

MA SAUCE CHILLI AU POIVRONS ROUGE PIQUANTE – (Force Medium)

Par Ghislain Bonneau a gbphotodidactical.ca

Dernière Revision 2013-01-10

Cette Sauce est idéal pour être utilisé comme Trempeur pour Taco Chips ou comme un supplément d'épice pour vos repas Mexicain préféré. Pour une sauce plus piquante utiliser 16 poivrons sec au lieu de 12 et ½ Cuillère à Thé de Piment de Cayenne Moulu au lieu de seulement ¼ de Cuillère à thé comme suggéré ci bas. En premier essayer la recette comme tell puis vous verrez si vous voulez la faire plus piquante.

Cette recette vas produire 1 ¼ Tasse de la meilleure Sauce Chili que vous n'aurez jamais goûter.
Temps de Préparation; 10 Minutes Temps Total de Cuisson; 15 Minutes

Étape # 1 – MÉLANGE DES ÉPICES SEC.

Prépare a l'avance tout les épices ci bas.

- 1 ½ C. A. Thé de Sel.
- 1 C. A. Soupe de (Spanish) PAPRIKA.
- ¼ C. A. Thé de Piment de Cayenne Moulu.



Étape # 2 – RÉHYDRATION DES POIVRONS.

Utilise un pot de cuisson de 2 pintes.

- 1 Tasse d'eau.
- 12 Poivrons Chili sec.



Amener l'eau a ébullition puis y ajouter les poivrons sec et Bouillir pour 5 minutes a feu haut. Brasser de temps en temps Puis mettre de cote sur une surface froide et laisser refroidir Pour environ 15 minutes avant de transvider le tout dans un Malaxeur et pendant que cela refroidis passer a l'étape # 3. Puis lorsque refroidis verser les chili et l'eau dans le Malaxeur.

Étape # 3 – VINAIGRE ET ÉPICES.

- ½ Tasse de Vinaigre Blanc.
- 1 C. A. Thé de Mélasses.
- 1 C. A. Thé de Sucre Brun.



Amener ébullition et bouillir pour **3 Minutes** tout en brassant Vivement avec un fouette. Puis y ajouter les épices de l'étape #1 Et continuer de bouillir pour un autre 30 secondes tout en Continuant de brasser vivement puis ajouter ce liquide dans Le Malaxeur.

Étape # 4 – MALAXEUR ET SAUCE.

- 1 Canne de Sauce Tomate Hunt's de 213 ml.
- 1 C. A. Thé de Bouvril de Boeuf.
- ½ C. A. Thé de Sauce Worcestershire.
- 3 C. A. Table de ma recette de Ketchup ou du Ketchup Heinz.

Maintenant dans le Malaxeur vous devriez y avoir les poivrons sec avec l'eau de l'étape # 2 et aussi le mélange de Vinaigre/Sucre de l'étape # 3. Ajouter en plus dans le Malaxeur les ingrédients ci haut et bien mélanger le tout a Haute vitesse pour environ deux minutes. Puis verser cette sauce dans un pot de cuisson de 2 Pintes. Utiliser ¼ de tasse d'eau pour rincer le Malaxeur puis verser dans le pot de cuisson avec le reste de la sauce. Amener a ébullition et laisser mijoter pour 10 Minutes. Puis Égoutter la sauce puis réfrigéré.



BON APPÉTIT